

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 11.50	REG. 19.50
BUTCHER'S BOARD Prosciutto di Parma, Chorizo (CH), Salami (I), Roastbeef* (ARG)	SMALL 21.50	REG. 38
BOHEMIA BOARD Mix of Baker's and Butcher's	SMALL 21.50	REG. 38
PARMA-CHEESE BOARD Prosciutto di Parma, Parmesan, Tête de Moine, Manchego	SMALL 21.50	REG. 38

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

TOMATO SOUP verfeinert mit Knut Hansen Gin	9.50
PUMPKIN SOUP mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	9.50

STARTERS & SALADS

TAQUITOS Mini-Tacos als Starter oder zum Teilen	2 STK.	4 STK.
Yellowfin Tuna, Avocado	13	22
BBQ Beef* Salad (ARG)	11	22
AUTUMN SALAD Blattsalat, gebratene Pilze, Nüsse, Croûtons	19.50	
DEEP FRIED ARTICHOKE HEARTS frittierte Artischockenherzen, Pecorino, Zaziki	16.50	
CAESAR SALAD Baby Lattich, Croûtons, Parmesan, klassisches Caesar Dressing	15.50	
mit Pouletbrust (CH)	+11	
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu-Dressing	9.50	
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	15.50	
mit Pouletbrust (CH)	+11	
mit Riesenkrevetten	+13	

Unsere hausgemachten Dressings: House, Italian, French, Yuzu-Mustard

RAW CUTS

ANGUS BEEF TARTAR Rindstatar* (ARG), geröstetes Hausbrot	80 G 22	120 G 33
TUNA TARTAR Yellowfin Tuna Tatar, Limetten-Kräuteröl	80 G 23	120 G 35

SEASONAL

BURRATA (FÜR ZWEI PERSONEN) Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl	27
ROASTBEEF Roastbeef* (ARG), Tartarsauce, Hausbrot	24
WHITE MEETS RED Mix von Burrata und Roastbeef* (ARG)	32

* KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIOLOGISCHEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN

HERKUNFT: YELLOWFIN TUNA (FRIEND OF THE SEA, NORDWESTPAZIFIK), LACHS (NORDOST-ATLANTIK), DORADE (GRIECHENLAND), RIESENKRETTEN (VIETNAM), PULPO (SPANIEN)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN IM ANGEBOT GIBT IHNEN UNSER SERVICE TEAM GERNE AUSKUNFT.

MAINS

SEASIDE

ROYAL GILTHEAD Grillierte Dorade im Rosmarin-Mantel, Zitrone, Knoblauch	41
TERIYAKI SUSHI TUNA rosa grillierter Yellowfin Tuna, Teriyaki-Sauce	41.50
PASTRAMI RUB SALMON STEAK grillierter Lachs	38

FARMSIDE

HOMEMADE QUICHE Gemüse, Burrata, roter Rucola	26.50
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50
DRY AGED BURGER Brioche Bun, Dry Aged Beef Patty* (CH), Mini Lattich, Chipotle-Mayo, Bohemia Ketchup, Zwiebeln, Tilsiter, Truffle Fries	39.50
PICANHA grillierter Schweizer Rindshuftdeckel	39.50 ^{250 G}
STEAK ET FRITES Rindshuftsteak* (ARG), Pommes allumettes, Café de Paris	39.50 ^{180 G}
ENTRECÔTE Black Angus* (ARG)	45 55 ^{180 G 250 G}
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	47 63 ^{140 G 220 G}

Farm- und Seaside Gerichte werden mit einer Beilage (Sides) und einer Sauce nach Wahl serviert (im Preis inbegriffen).

Gegen einen Aufpreis von CHF 8.- servieren wir Ihnen gerne 3 Stk. Krevetten zu unseren Mains.

BLACK ANGUS DRY AGED*

Im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt.

Grosse Stücke zum Teilen, wie z.B.:

**T-BONE | PORTERHOUSE | CÔTE DE BOEUF |
TOMAHAWK PER 100 G NACH TAGESANGEBOT**

Wir beraten Sie gerne zu unseren wechselnden Tagesgerichten und Monthly Specials.
Fragen Sie uns nach Ihren Lieblingscuts, wir haben immer was Neues für Sie bereit!

CLASSICS

PUMPKIN RAVIOLI mit Kürbissauce, Kürbiskernen	SMALL 19.50 REG. 25.50
RISOTTO CON CHORIZO Chorizo (CH), Morcheln, Cherrytomaten, Thymian	SMALL 21 REG. 27.50
LEMON RISOTTO Weissweinsrisotto, Zitrone, Yuzu marinierte Zucchetti, Burrata	SMALL 19 REG. 24
FETTUCCHINE DE LA CASA Fettuccine, Prosciutto di Parma, Morcheln, Cherrytomaten, Petersilie, Mascarpone	SMALL 23 REG. 29.50
CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450 g für zwei Personen mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl	p.P. 59
CHICKEN PAILLARD Aargauer Freiland Pouletbrust, Rucola, Zitronen-Kräuteröl	34.50

SIDES 7.50

FRENCH FRIES | FETTUCCHINE |
WHITE WINE RISOTTO |
SPINACH | GLAZED CARROTS |
TOMATO SALAD
TRUFFLE FRIES

+2

SAUCES 3

ROTWEINJUS | BÉARNAISE |
CAFÉ DE PARIS | CHIMICHURRI |
MEERRETTICH | GREEN PEPPER

WINEGROWER'S STORY

CLOS DE CHACRAS BODEGAS DE FAMILIA

Das Clos de Chacras ist ein familiengeführtes Boutique-Weingut in Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien. Seine Geschichte und Familientradition führen zur Produktion hochwertiger und international anerkannter Weine. Die erste Generation der Familie Gargantini kam Ende des 19. Jahrhunderts aus der Schweiz nach Argentinien. Ursprünglich lebten sie im Tessin.

Heutzutage wird der gesamte Wein, den Clos de Chacras herstellt, in Betontanks vergoren, die mit neuer Technologie ausgerüstet sind. Die Reifung erfolgt in französischen und amerikanischen Eichenfässern in einem unterirdischen Keller. Nach der Abfüllung wird der Wein einige Monate oder sogar Jahre gelagert.



CLOS DE CHACRAS «EREDITÀ» 2015

MALBEC

10L | 75 CL
10 | 68

Dieser komplexe Wein hat ein tiefes Dunkelrot mit klassischen Malbec-Violetten-Reflexen und verbindet die Aromen von roten und schwarzen Früchten mit floralen Noten und weichen Nuancen von Vanille, Tabak und weißer Schokolade.